

DIPARTIMENTO FARMACIA
CORSO DI LAUREA CONTROLLO DI QUALITA'
DOCENTE Prof. MARIA MINIACI

INSEGNAMENTO SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

Tipologia di insegnamento affine-integrativa

Crediti formativi (CFU) 6

Settore Scientifico disciplinare (SSD) BIO/09

Posizionamento nel calendario didattico Il semestre del 3° anno

Prerequisiti Nozioni acquisite con lo studio della Biologia, Biochimica e Fisiologia

Propedeuticità nessuna--

Commissione d'esame: Prof. ssa Maria Miniaci (Presidente), Prof.ssa Floriana Volpicelli (componente), Dott. Pellegrino Lippiello (componente)

Collaboratori di supporto all'attività didattica: Dr. Pellegrino Lippiello

OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso si prefigge di ampliare le conoscenze della fisiologia nutrizione, dei principali nutrienti, metabolismo e bilancio energetico. Il corso si propone, inoltre, di far comprendere agli studenti i processi omeostatici che favoriscono uno stato di benessere ottimale ma anche alle patologie che possono instaurarsi quando tale equilibrio viene alterato.

PROGRAMMA DEL CORSO

Apparato gastrointestinale

Caratteristiche morfofunzionali. Secrezione salivare, biliare, pancreatica e gastro-intestinale. Funzioni del fegato. Ormoni gastrointestinali. Digestione e assorbimento dei nutrienti. Motilità gastrointestinale e sua regolazione.

Alimentazione e nutrizione

Fabbisogni alimentari. Principali nutrienti. Adattamenti metabolici nel digiuno. Controllo neuroendocrino del metabolismo energetico. Dieta Mediterranea. Terapia nutrizionale delle dislipidemie e sindrome metabolica. Fabbisogni Nutrizionali in età evolutiva e gravidanza.

Metabolismo e bilancio energetico

Metabolismo basale. Bilancio energetico. Calorimetria diretta e indiretta.

Sistema endocrino

Tiroide: sintesi, secrezione e azione degli ormoni tiroidei. Paratiroidi. Ormoni surrenali. Pancreas endocrino: controllo del metabolismo glicidico.

TESTI E MATERIALE DIDATTICO CONSIGLIATO

Fisiologia: dalle molecole ai sistemi integrati. E. Carbone, G. Aicardi, R. Maggi G. EDISES 2018.

Argomenti di Fisiologia e nutrizione umana. Andreoli A., Egidi I. 2011; Società Editrice Esculapio

Le presentazioni proiettate a lezione vengono messe a disposizione degli studenti che si registrano online al Corso, tramite download dal sito docente.

METODI DIDATTICI/ORGANIZZAZIONE DELL'INSEGNAMENTO

Il corso è organizzato in lezioni frontali con l'ausilio di presentazioni PowerPoint e proiezioni di video esplicativi. All'inizio di ogni lezione è instaurata una discussione con gli studenti, con domande/risposte sulla lezione precedente.

Durante il corso verranno presentati in aula esempi di quiz con risposte multiple su argomenti relativi alle lezioni svolte per consentire l'autovalutazione da parte dello studente e la verifica dell'efficacia dello studio effettuato.

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

La prova d'esame è orale e attraverso di essa viene saggiata la preparazione dello studente nei vari argomenti del programma.

Il voto finale d'esame è espresso in trentesimi da 18/30 a 30/30 e lode e tiene conto:

a) delle conoscenze acquisite inerenti ad argomenti di fisiologia della nutrizione; b) della capacità di collegare i vari argomenti del programma attraverso un apprendimento critico e non mnemonico dei meccanismi fisiologici che regolano l'omeostasi dei principali parametri fisiologici. L'attribuzione del voto avviene secondo i criteri riportati in Tabella:

Voto	Descrittori
< 18 <i>insufficiente</i>	<i>Conoscenze frammentarie e superficiali dei contenuti, errori nell'applicare i concetti, esposizione carente</i>
18 - 20	<i>Conoscenze dei contenuti sufficienti ma generali, esposizione semplice, incertezze nell'applicazione di concetti teorici</i>
21 - 23	<i>Conoscenze dei contenuti appropriate ma non approfondite, capacità di applicare i concetti teorici, capacità di presentare i contenuti in modo semplice</i>
24 - 25	<i>Conoscenze dei contenuti appropriate ed ampie, discreta capacità di applicazione delle conoscenze, capacità di presentare i contenuti in modo articolato.</i>
26 - 27	<i>Conoscenze dei contenuti precise e complete, buona capacità di applicare le conoscenze, capacità di analisi, esposizione chiara e corretta</i>
28 - 29	<i>Conoscenze dei contenuti ampie, complete ed approfondite, buona applicazione dei contenuti, buona capacità di analisi e di sintesi, esposizione sicura e corretta,</i>
30 30 e lode	<i>Conoscenze dei contenuti molto ampie, complete ed approfondite, capacità ben consolidata di applicare i contenuti, ottima capacità di analisi, di sintesi e di collegamenti interdisciplinari, padronanza di esposizione</i>

